
Chicken Tikka Masala

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Zmodyfikowano: 2009-12-01 15:30:00

Język: Polski

Odwiedzono: 10179 razy.

Jest to przepis z pudełka z przyprawą ale kurczak tak przyrządzony smakuje jak tikka masala w indyjskiej restauracji...

kurczak tikka

1. zmieszać 4 łyżki przyprawy tikka,

4 łyżki jogurtu,

2 łyżki oleju,

2 łyżki soku cytrynowego

2. piers kurczaka pokrojona w kostkę wysmarować (ubrzdzić :-) marynatą i zostawić w lodowce na 2-3 godziny lub dłużej po czym upiec lub zgrilować

tikka masala

3. zmieszać 1 łyżkę tikka z .5-.75 szklanki śmietany (pewnie można zastąpić jogurtem) , 2 łyżkami świeżych posiekanych liści kolendry i kurczakiem tikka.

4. podgrzać i szamac.

Skład przyprawy podany na pudełku:

papryka, sol, kmin rzymski (kumin), kolendra, imbir, czosnek, kurkuma, kozieradka, chilli, kardamon, cynamon, goździki.

From: Tomasz Stadejek <stadejek@piwet.pulawy.pl>